

a Fioza

Gazeta das Caldas

Pub

ELGYDIUM



Suplemento dedicado ao Festival Internacional de Chocolate de Óbidos

Nº3 | 8 de março 2013 | Distribuição gratuita



Pub

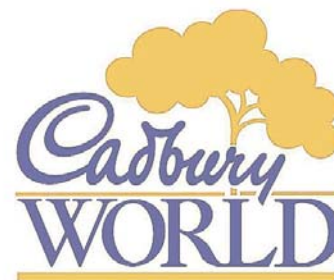
www.COMPRARJA.com

Nunca nada foi tão barato



ADN COMUNICAÇÃO GLOBAL

Cadbury World em Bournville n



Cadbury é uma conhecida marca de chocolates com origem no Reino Unido, mais propriamente na povoação de Bournville no centro de Inglaterra, na região de Birmingham.

Até aos anos 60 esta empresa permitia visitas à fábrica, onde chegaram a receber mais de 120 mil pessoas por ano, mas tão grande número de visitantes criava muitos problemas de funcionamento. Por isso foi criado um centro de atrações, que permitisse resolver as restrições sanitárias que as autoridades estavam a colocar à devassa da fábrica por pessoas exteriores.

Foi assim criado o Cadbury World (<http://www.cadburyworld.co.uk>), um complexo preparado pedagogicamente para receber os visitantes e proporcionar todo o género de informação sobre o chocolate e o processo fabril, que vai desde a recepção do cacau à sua transformação no produto final, que é o chocolate.

Para tal, foram utilizadas as tecnologias de animação e de multimédia mais sofisticadas, permitindo proporcionar percursos autónomos para o visitante, uma vez que lhe proporciona percorrer todas as fases de fabrico até à embalagem, havendo em certos pontos funcionários da empresa que completam essas informações com uma intervenção directa junto do público.

Esta proposta foi bastante bem aceite, uma vez que logo no primeiro ano de funcionamento atraiu cerca de 400 mil visitantes, tendo atingido 564 mil visitantes em 2005.

Na Cadbury World também é proporcionada uma pequena visita à fábrica original, apenas à zona de embalagem dos produtos, sendo as demonstrações de como é feito o chocolate realizadas na zona de exposições, numa área chamada de "Fábrica Imaginária".

Foi criado também um espaço dos "bons negócios" reservado aos visitantes onde podem fazer compras mais acessíveis em termos de preços de chocolates que não estão no mercado, para não prejudicarem as empresas que vendem os produtos Cadbury.

Ao longo dos anos foram ainda criados novos atractivos como "Cadabra" um percurso por um mundo imaginário, Cadburyland, um espectáculo interativo, Essence e Purple Palnet.

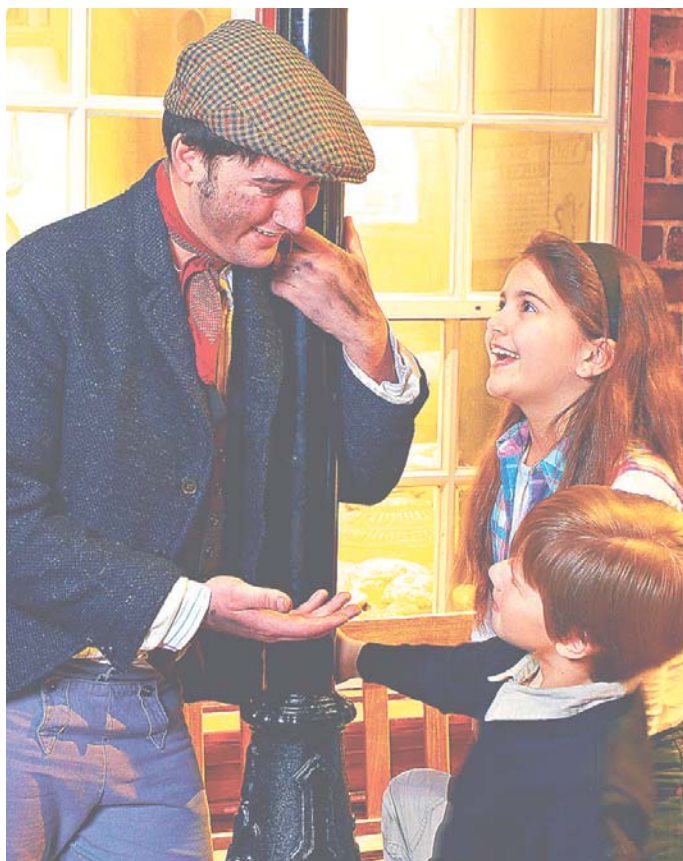
Cadbury World teve como objectivo atrair os loucos pelo chocolate como as famílias com crianças sempre à procura de espaços de animação para certos momentos da vida. Entre as animações apresentadas, há uma com fins educativos para prevenir as situações de obesidade infantil e adulta, explicando a forma de comer chocolate sem prejudicar a sua saúde. Este espaço recebe também grupos organizados de crianças, estudantes, idosos, etc.

É um dos bons exemplos internacionais do turismo industrial.

10 metros de comprimento.

Festival Internacional de Chocolate de Óbidos | Gazela das Caldas

o Reino Unido



TELECONDE
Audiovisuais - Telecomunicações

**AUDIOVISUAIS
TELECOMUNICAÇÕES
SISTEMAS DE SEGURANÇA
REPARAÇÕES**

☎ 262 831 888

WWW.TELECONDE.COM

Rua Dr. Artur Figueiroa Régo, 101 R/C
Estrada de Tornada - Caldas da Rainha



ESTEJA SEGURO A PREÇOS ÚNICOS

VIGILÂNCIA E ALARME
INSTALADOR
AUTORIZADO



TELECONDE
Audiovisuais - Telecomunicações

☎ 262 831 888

geral@teleconde.com



casa **SEGURA**
ALARMES E SEGURANÇA.

nao+pejo®
fotodepilação com preço único

Redução de Volume

esthetic
nao+pejo

Ativo Facial

Reafirmante Corporal

Visite-nos e descubra os nossos tratamentos
AVALIAÇÃO GRATUITA

Mafra 261 853 417
Torres Vedras 261 317 047
Caldas da Rainha 262 842 336

ESCOLHA

Distinguidos por si. Obrigado!

www.naomaispelo.pt | www.facebook.com/naomaispelo

HOT WEEK L'ORÉAL PARIS PROFESSIONNEL

Não perca!

66€
50€

Segunda - Feira
Madeixas, Brushing, Shampoo

56€
40€

Terça-Feira
Ondulação, Brushing, Shampoo

63.50€
50€

Alisamento, Brushing, Shampoo, Máscara

ulna tf
cabeleireiros

Rua do Jasmim nº1
Centro Comercial Avenida
lj. 15, 2500-179
Caldas da Rainha



O Caminho para...

- ... a Excelencia dos 2 P's
- ... para uma Comunicação Excelente
- ... para Excelência no Atendimento



**CAMINHE
CONNOSCO**

Crie Objectivos... Obtenha Resultados

Formação Profissional
www.yesdpeople.com | 262 086 311



**O BRINQUINHO
COLÉGIO**

INSCRIÇÕES ABERTAS

**MENSALIDADES
desde 106,90€**



CRECHE | JARDIM DE INFÂNCIA | 1º CICLO
Horários: De 2ª a 6ª das 7:30h às 19:30h / Sábado das 8h às 18h

OFERTA DE TRANSPORTE

www.obrinquinho.pt
Matoeira- Caldas da Rainha
Tlf.: 262 939 002

Cake designers argentinos participam no Festival de Chocolate



| Maria Castro e Gabriel Castillo junto de Francisco e Teresa Henriques, da ANCD

Gabriel Castillo e Maria Castro, dois reputados cake designers argentinos, fizeram demonstrações no Festival Internacional de Chocolate. Em Portugal pela segunda vez, a convite da Associação Nacional de Cake Designers (ANCD), os especialistas estiveram também a orientar workshops, durante três dias, no Sana Silver Coast Hotel, nas Caldas da Rainha.

"É a segunda vez que cá estamos e voltaremos mais 50, porque somos sempre muito bem recebidos", realça Maria Castro, dando nota da cordialidade dos portugueses para com eles. Os cake designers argentinos consideram que os portugueses estão a melhorar bastante no seu trabalho criativo.

Esta formação para cake designers esteve integrada no festival e contou com a presença de mais de duas dezenas de profissionais de todo o país.

No primeiro dia de workshop, 23 de Fevereiro, os participantes deram largas à

imaginação na criação de bonecas a tomar chá que decoram os bolos, no dia seguinte fizeram um dragão que cuspiu fogo e, por último, a 25 de Fevereiro, a temática das princesas e castelos encantados foi trabalhada ao pormenor, ou não fossem os convidados especialistas neste tipo de trabalho, muito pormenorizado.

"Num bolo grande basta-nos pegar numa faca e esculpir, mas estes pormenores é que são mais difíceis de obter, é necessário saber as técnicas", explica Teresa Henriques, presidente da ANCD, destacando que é notória a evolução dos participantes nestes encontros. A associação está presente no Festival de Chocolate com uma exposição na Casa do Pelourinho. Este ano a temática incidiu no "Mundo do Chocolate", permitindo uma maior criatividade por parte dos participantes na confecção dos bolos.

No dia 16 de Março decorrerá o concurso de bolos ao vivo, na cerca do caste-



| Profissionais de todo o país participaram nos workshops que decorreram no Sana Silver Coast Hotel

lo, que terá por tema "o zodíaco". O vencedor receberá como prémio uma viagem, com tudo pago, a Birmingham (Londres) onde se realiza a maior feira de cake design.

Todos os fins-de-semana, entre as 15h00 e as 16h30, cake designers fazem demonstrações da sua arte na cerca do castelo.

Fátima Ferreira
fferreira@gazetacaldas.com

Pub

PUBLICIDADES....
&
NEGÓCIOS....

Quinzenal

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

Ligue e reserve o seu espaço!
916 449 562
911 980 201

Visite a nossa pagina no facebook
<https://www.facebook.com/PublicidadeNegocios>

Distribuído nos concelhos da Região OESTE

Armindo Marques
Publicidade & Espectáculos

<http://facebook.com/amarquespublicidade>
amarquespublicidade@gmail.com
916 449 562 - 965 436 707

Distribuição de Publicidade
Colagem de Cartazes,
Bandeirolas de Plástico
Impressão de Folhetos
Cartazes e Cartões de Visita

A arte ao serviço do chocolate e do açúcar

O desfile "Chocolat Provocateur" tem data marcada para 16 de Março. Mas, até lá, muitos são os acessórios em chocolate que serão criados para adornar as coleções glamorosas e atrevidas das estilistas Isabo e Kristine Kosta.

Os adereços estão a ser criados em Óbidos pela equipa técnica do festival, coordenada pelos chefes Vítor Nunes e Manuel Gomes, e seguindo "à risca" as recomendações das criadoras. Mas o trabalho desta equipa de profissionais da área alimentar começou há vários meses, com a criação das seis esculturas em chocolate, inspiradas no filme "Charlie e a Fábrica de Chocolate". "O trabalho este ano não foi fácil de executar, o tema exigiu muita criatividade", disse o director técnico do evento, Vítor Nunes, acrescentando que apostaram muito na cor e fantasia para conceber

as peças artísticas.

Em ritmo acelerado durante todo o evento, a equipa técnica divide-se ainda pela Fábrica de Chocolate - um espaço que recria uma pequena unidade de produção e onde os pasteleiros profissionais produzem bombons ao vivo.

Outros estão na Terra do Açúcar, um espaço novo, onde os profissionais fazem demonstrações em açúcar soprado (à semelhança do trabalho feito com o vidro). Trata-se de uma inovação, uma vez que esta arte ainda está no começo e terá que ganhar "consistência", destaca o chefe. "Pouca gente faz este trabalho porque o próprio material é caro e tem exigências de temperatura e de tempo", especifica Vítor Nunes, acrescentando que fazem rebuçados e chupa-chupas com aromas e que estes têm tido grande aceitação do público.



"O resultado é fantástico"

Paulo Nunes, de Lisboa, é pasteleiro profissional e dedica ao chocolate cinco a seis horas do seu dia. Encara a profissão como uma arte e a possibilidade de fazer coisas novas e diferentes leva-o a desafiar constantemente os limites.

Este profissional já participa no Festival Internacional de Chocolate há seis anos, integrando a equipa que cria as esculturas que estão em exposição durante o certame e são um dos seus ex-libris. Este ano foi um dos autores do "Vale Encantado" e está contente com o resultado.

Já no decorrer do festival o desafio foi outro: fazer um coelhinho da Páscoa para uma montra que estava vazia na cerca do castelo. Entretanto, já se encontra a fazer os acessórios em chocolate, como pulseiras e chapéus, que serão utilizados na passagem de modelos. "Penso que este festival é importante para dar a conhecer o que pode ser feito com chocolate e o tema

deste ano é muito feliz pois tem tudo a ver com esse imaginário", considera.

Por estes dias Elsa Costa, de Mafra, não tem mãos a medir. Na bancada da cozinha que existe no Chocolate Lounge, destempera o chocolate que depois molda para criar peças. Já está, juntamente com os outros profissionais, a trabalhar para a passagem de modelos, onde se prepara para fazer as bolas em chocolate que o vestido vai levar, assim como o alfinete de peito.

Este ano é a sua estreia. A cake designer que começou a trabalhar o chocolate há quatro meses, começou por participar na confecção das esculturas e diz estar a adorar a experiência. "Isto é uma delícia, adoro chocolate", conta Elsa Costa, destacando que a vertente artística é bastante trabalhosa, mas o resultado "é fantástico".

Fátima Ferreira
ferreira@gazetacaldas.com

Fotos: Dmitry Mindubaev

Pub

ADN COMUNICAÇÃO GLOBAL

TEM IMÓVEIS? PRECISA DE DINHEIRO?

Temos a solução para si.

Obtenha liquidez com a alienação temporária de um bem.

Temos esta e outras soluções. Sigilo Absoluto.

Marque reunião sem compromisso!



911 175 400
914 404 005
slagora2013@gmail.com





Mais de quatro toneladas de chocolate consumidas em dois fins-de-semana

Nos dois primeiros fins-de-semana o Festival Internacional de Chocolate foi visitado por 60 mil pessoas, tendo o segundo fim-de-semana sido mais animado do que o primeiro, devido às condições meteorológicas mais favoráveis. Não há dúvida que quando o céu está azul, mesmo em pleno Inverno, estes eventos têm mais encanto.

A Terra do Açúcar, um espaço dedicado ao trabalho artístico do chocolate, os diversos concursos, as esculturas, a exposição e mostras de Cake Design e o Laboratorium, têm sido os principais motivo de interesse dos visitantes.

Ao todo já foram consumidas cerca de 4,5 toneladas de chocolate desde que o evento abriu as suas portas. No dia 8 de Março, Dia Internacional da Mulher, o festival presta-lhes uma homenagem, com entrada livre a todas as senhoras de todas as idades, das 14h00 às 16h00.

Na tarde de 9 Março é lançado, na tenda de demonstrações do Festival, o livro "O Mistério do Chocolate Negro na Vila Medieval", da autoria de Jorge Gaspar. De acordo com o seu autor, "ao ler este livro, desfruta-se de uma história misteriosa e bastante perigosa. O espaço central da acção é uma vila medieval onde surge o impensável: os habitantes da região estão perto de serem dominados pelo Mal". Acaba por ser um grupo de jovens aventureiros, acompanhados pelo seu cão, a descobrir o enigma, depois de se meterem em terríveis sarilhos.

A 10 de Março o Three Cool Jazz (trio de metais) actuará na cerca do castelo, bem como a Banda da Sociedade Filarmónica 1º de Dezembro 1882, de Pragança. Durante o fim-de-semana, também o Grupo de Tachos, da Academia de Música de Óbidos, animará o recinto.

No último dia de festival, 17 de Março, a TVI estará em directo de Óbidos com o programa "Somos Portugal". A decorrer na Praça de Santa Maria, o programa contará com a presença de vários artistas e de intervenções em directo no recinto da cerca do castelo.

Fátima Ferreira
fferreira@gazetacaldas.com



Pub



Visite-nos em:

WWW.EDUARDOSILVA.PT

☎ 262 181 230

Rua Arnaldo Fortes - Lt 26 | Casal da cruz, Avenal - Caldas da Rainha

GRANDE ABERTURA

Quinta de Santo Antão Óbidos

Domingo - 24 Março

Almoço e Espectáculo com
EMANUEL



Complexo do Hotel Vila D'Óbido
Junto ao Bairro da Senhora da Luz - Óbidos

Informações: 262 003 100 - 91 59 44 291 - quintasantoantao@gmail.com

O chocolate e o design (reflexão)



“... **design**, disciplina nascida da revolução industrial visando a melhoria de produção em série, minimizando problemas e resolvendo necessidades com criatividade e inovação.”

Não se pretende aqui discutir o que move as pessoas para o tentador, glamoroso e guloso mundo do chocolate. Mas, observando o fenómeno do Festival do Chocolate em Óbidos que já cortou mais vezes auto-estrada A8 que muitas outras manifestações por exemplo contestando o pagamento das scuts, este tema do chocolate é digno de reflexão.

O chocolate vai ser abordado sob o ponto de vista do design, disciplina nascida da revolução industrial visando a melhoria de produção em série, minimizando problemas e resolvendo necessidades com criatividade e inovação. O foco de análise é uma caixa de bombons que pressupõe duas componentes: a embalagem e os bombons.

No campo do design da embalagem este deve incluir parâmetros como: a imagem e a sua comunicação, a durabilidade, qualidade, normas e legislação, entre outros. O design de forma criativa poderá sugerir novos conceitos, deverá resolver os problemas e responder aos objectivos pretendidos de forma a atrair a atenção de um determinado público alvo, seja ele o guloso, o romântico, o discreto ou o individualista.

Já os bombons, os pedacinhos de chocolate tentadores, caracterizam o universo criativo do design apresentando diversos formatos, cores e feitios. Cada bombom tem uma técnica de produção própria, deverá ter um modelo, um molde e uma madre. O enchimento do molde, também chamado de forma deverá ser consoante o sabor, recheio ou resultado final pretendido. Nalguns casos eles também possuem invólucros personalizados vulgarmente chamados de “prata” que, podem ter particularidades únicas como no caso dos bombons Baccio que contém um pensamento individual para cada consumidor.

Conclui-se esta breve reflexão do design vs chocolate pelo desejo que a magia do chocolate entre na vida de todos os que se deliciam a comê-lo e que dê a esperança para que cheguem dias melhores! Que toda e qualquer caixa de bombons, ofertada, adquirida ou recebida provoque uma transformação no consumidor final e, neste sentido, deverá ser esse um dos objectivos que o design deverá cumprir.

Raquel J. F. Antunes

Professora doutorada do IADE e da ESTG

Centro de Formação para o Sector Alimentar participa no festival desde a primeira edição

O casamento entre a organização do Festival de Chocolate e o Centro de Formação Profissional para o Sector Alimentar (CFPSA) é longo e feliz. Começou há 11 anos, logo na primeira edição, com esta entidade a assegurar a componente técnica do evento. Este ano, além de criar as esculturas e todas as obras artísticas do certame, o centro também está a divulgar o bombom de azeite, uma novidade que pretendem lançar em meados do ano. "Estamos agora na fase de concepção dos moldes, que será semelhante a uma azeitona", explicou Carlos Monteiro, responsável de comunicação do CFPSA, sediado na Pontinha.

É o centro alimentar que, anualmente, chama os profissionais que compõem a equipa técnica e que, no caso da concretização das esculturas, dá toda a matéria-prima com a excepção do chocolate, que é fornecido pela organização.

Carlos Monteiro destaca que o festival é importante porque permite a promoção da nobre arte da pastelaria. "Sentimos este desafio como mais uma oportunidade, não só de desenvolver a actividade do centro, como também de fazer algo



que era inédito no nosso país, que é trabalhar o chocolate e apresentá-lo de forma artística", realça.

Na opinião do responsável, o centro está ao nível do melhor que se faz a nível mundial, em termos de receituário e artístico. Durante algum tempo, o CFPSA dinamizou acções de formação no restaurante-escola de Óbidos, mas o número de formandos foi diminuindo e deslocalizaram-se para outras regiões onde há maior procura. "Servimos muito directamente as populações dos concelhos de Peniche, Caldas da Rainha e Óbidos, encontrando-se muitas das pessoas que qualificámos a trabalhar como cozinheiros e empregados de mesa nas unidades hoteleiras da zona", concretizou o responsável.

O CFPSA foi criado em 1984 com o objectivo de desenvolver acções de aprendizagem e qualificação, destinadas a jovens à procura do primeiro emprego, e de aperfeiçoamento e especialização, destinadas a profissionais do sector.

Fátima Ferreira

fferreira@gazetacaldas.com

Avenal GAMA

António, 42 anos
Engenheiro

Faruk, 4 anos
Perdigueiro

O MELHOR PRÉMIO PARA O SEU COMPANHEIRO



Dia após dia há alguém que o acompanha sempre, que o segue para onde quer que vá, seja a que horas for, com a generosidade de quem dá sem nunca pedir nada em troca.

Para o seu companheiro de todos os dias, a Avenal é a melhor recompensa - uma vasta gama de croquetes, preparados com os melhores ingredientes, para garantir uma alimentação

rica e nutritiva, que se reflecte na saúde e bem-estar do seu cão.

MYCAR SERVICE **REGISTAR**

DESCUBRA O NOVO CAMINHO PARA POUPAR COM A SUA VIATURA

Exmo(a). Sr(a).

O MYCARSERVICE é o site de Serviços Pós-Venda do Grupo Fiat. Para além de todos os descontos disponíveis para o seu automóvel poderá ainda informar-se sobre:

- ✓ **PRODUTOS/SERVIÇOS**
Extensões de Garantia, Classic Service, Assistência em Viagem, IPO
- ✓ **ACESSÓRIOS**
Promoções e Catálogos por Marca
- ✓ **REDE DE ASSISTÊNCIA**
Listagem de Concessionários por Região

Registe-se já em mycarservice.pt e receba de imediato:

vale **10€** DESCONTO LINECESSORI

DESTAQUE

SERVIÇO IPO

Serviço IPO

- Inclui:
- ✓ Inspeção Pré-IPO
 - ✓ Declaração da Viatura
 - ✓ Custo de Inspeção
 - ✓ Orçamento Gratuito

OFERTA
10% de Desconto em peças em operações decorrentes da inspeção Pré-IPO.

A. BRAZ HELENO

Sede: **LEIRIA**
Régua da Pontes
Tel.: 244 849 048
E-mail: geral@brashelena.pt
www.brashelena.pt

Filial: **CALDAS DA RAINHA**
Tornada
Tel.: 262 837 190

MYCARSERVICE.PT



SERVICE

St. Maria
ESCOLA DE CONDUÇÃO - ÓBIDOS

EXAMES EM 10 DIAS

ALOJAMENTO GARANTIDO

17.000 FORMANDOS

10% DESCONTO

UMA ESCOLA DE CONFIANÇA!

FAÇA A ESCOLHA CERTA - ESCOLHA COM SEGURANÇA

ESTRADA NACIONAL 8 - LOTE 4
2510-737 GAEIRAS - ÓBIDOS

TELEFONE 262 877 700
FAX 262 844 667

TELEMÓVEL 926 849 566
ecsantamaria@grpsantamaria.com
www.ecsantamaria.com

E depois do chocolate não se esqueça de lavar os dentes!

E se um CD fosse tão eficaz a proteger os dentes, como uma escova de dentes? É o que veremos com as músicas dos CDs "E Se a Minha Escova Cantasse", um projecto de Mário Rui e João Carlos Costa que começou há cinco anos juntamente com o compositor e intérprete Emanuel, e que vai ser lançado durante o certame em Óbidos.

A ideia conta-se em breves palavras: ajudar, de uma forma divertida, mas tremendamente eficaz, a melhorar a adesão das crianças à higiene oral e desta forma, criar uma nova atitude e mentalidade em relação à saúde oral.

Quais são as nossas memórias mais antigas? Quantos de nós não têm ainda na memória músicas do nosso passado? Assim, ao associarmos certos ritmos musicais a conceitos de saúde, estamos a contribuir para uma melhor aquisição desses conceitos. É a partir desta base que nasce o projecto "E Se a Minha Escova Cantasse".

As músicas dos dois CDs já editados são a consequência de um pensar dinâmico sobre a educação para a saúde. Um

ideal de ensino partilhado com alunos, professores, parceiros comunitários, imaginação e saber.

Por outro lado, este projeto de divulgação da saúde oral, resulta do olhar diferente que devemos cada vez mais ter para a comunidade. Com o apoio da Pierre Fabre (Elgydium), foram já distribuídos mais de 50.000 CDs.

Esta nova fase do projeto "Os Maiores Êxitos de E Se a Minha Escova Cantasse" que agora foi editado, é baseado nos melhores sucessos dos Vol. 1 e 2. A necessidade de criar uma coletânea é o resultado, segundo Mário Rui, de criar a necessidade constante de se falar em bocas e dentes e da necessidade de preservar a sua saúde, de uma forma simples, divertida e eficaz.

Esta é uma das características de Mário Rui Araújo no mundo da saúde oral, acreditar sempre que é necessário apostar em novos caminhos e saberes e apostar sempre na prevenção e promoção da saúde como as bases para uma geração com um futuro sorridente e saudável. "Quem tem quatro filhos, tem ainda uma maior respon-



| Capa do CD "Os Maiores Êxitos: e se a minha escova cantasse?"

sabilidade perante a sociedade", disse Mário Rui Araújo no **Gazeta das Caldas**.

Este juntar dos melhores sucessos deveu-se também ao facto de ter sido necessário criar novos materiais para o projeto Sobe - um projecto de promoção da saúde oral entre a Direção Geral da Saúde, o Plano Nacional de Leitura e a Rede de Bibliotecas Escolares.



| João Carlos Costa e Mário Rui

Ficha Técnica

FUNDADORES:
Guilherme Nobre Coutinho
e Nuno Infante da Câmara

DIRECTOR:
José Luis de Almeida Silva
jlas@gazetacaldas.com

DIRECTOR ADJUNTO:
Carlos Manuel M. Cipriano
cc@gazetacaldas.com

SEDE DA REDACÇÃO:
Rua Raul Prouença, 56-C, 2500-248
Caldas da Rainha
Tel.: 262870050
Fax: 262870059 / 262870058
E-mail: redacao@gazetacaldas.com
assinatura@gazetacaldas.com

PROPRIEDADE:
Coop. Editorial Caldense, C.R.L.
Rua Raul Prouença, 56-C, 2500-248
Caldas da Rainha
(Nº Contribuinte 500075760)

**DIRECÇÃO DA COOPERATIVA
PRESIDENTE DA DIRECÇÃO:**
José Luis de Almeida Silva

TESOUREIRO:
Fernando Xavier

SECRETÁRIO:
José Alberto Rodrigues de Campos

JORNALISTAS:
Natacha Narciso - cp. 5164
Fátima Ferreira - cp. 5165
Carlos Cipriano - cp. 2398
Ana Elisa Sousa - cp. 8080
Joana Fialho - cp. 8557
Pedro Antunes - cp. 2987
Joel Ribeiro - cp. 9649

PAGINAÇÃO:
ADN - Comunicação Global
geral.adn.comunicacao@gmail.com

FOTOS: Município de Óbidos

EDITOR / PROPRIETÁRIO:
Cooperativa Editorial Caldense, CRL

IMPRESSÃO:
Naveprinter
Indústria Gráfica do Norte SA, E.N. 14
4475-045 MAIA
Tel.: 229 485 564 - Fax: 229 485 631

DISTRIBUIÇÃO: VASP

TIRAGEM: 30.000 exemplares



Nº Registo ICS 106.891
De acordo ao nº 1 do artigo 6º do
Decreto-Lei nº 645/76
Dep. Legal - Nº 1 432

Gazeta das Caldas

www.gazetacaldas.com
assinatura@gazetacaldas.com

A sua assinatura vale

20€

no comércio tradicional
das Caldas da Rainha
e Óbidos

Apoio:
Associação Comercial dos Concelhos das Caldas da Rainha e Óbidos

Cupão de Assinatura

Nome: _____
Morada: _____
Código Postal: _____ País: _____
Contribuinte: _____ Profissão: _____ Data de Nascimento: _____
Telefone: _____ E-mail: _____
Assinatura: _____ Data: _____

Desejo receber comodamente, no endereço que assinalo, o semanário **Gazeta das Caldas** durante 1 ano (52 edições)

por: 20€/Ano (Portugal) 50€/Ano (Europa) 80€/Ano (Resto do Mundo)

Junto Cheque ou vale postal no valor de 20€ 50€ 80€ à ordem da Gazeta das Caldas

Pagamento por transferência bancária para o NIB 0033 0000 50086853750 05

EAU THERMALE
Avène



Laboratoires dermatologiques
Avène
PARIS

Mês da Água

A Água termal d'Avène revela-nos
um segredo...

No dia 22 de Março celebra-se o Dia Mundial da Água e para assinalar esta data, temos surpresas que poderá descobrir ao longo do mês.

Aceite o nosso desafio, aceda à página Avène Portugal no Facebook e participe no nosso PASSATEMPO. De 1 a 31 de Março, poderá receber 1 produto indicado para o seu tipo de pele. Todos os dias haverá sorteio!

Veja como participar e **BOA SORTE!** 



www.facebook.com/avene.pt

Pierre Fabre

Chocolate é...
MAGNUM.
Experimente-o!



Chocolates Magnum disponíveis nas variedades **Essence** Chocolate Preto e Chocolate de Leite com recheio de avelã e **Infinity** Chocolate de Leite com recheio de caramelo.

MAGNUM